



## WEIHNACHTSPLÄTZCHEN FÜR VIERBEINER

*Zutaten für ca. 250 g Kekse:*

1 EL Chiasamen  
3 EL Wasser  
100 g Buchweizenmehl  
50 g Vollkornreismehl  
50 g geschrotete Leinsamen  
1 reife Banane, mit der Gabel  
zerdrückt  
25 g natives Kokosöl,  
Zimmertemperatur

*Zeitaufwand:*

*ca. 45 Minuten*

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Chiasamen mit dem Wasser vermischen und 5 Minuten in den Kühlschrank stellen. Dann mit den anderen Zutaten in der Küchenmaschine oder mit dem Pürierstab vermischen.

Den Teig zwischen zwei Stück Backpapier ca. 8 mm dick ausrollen und mit Ausstecherformen Plätzchen ausstechen. Sobald die erste Teigfläche ausgestochen ist, den Teig erneut ausrollen und den Vorgang so lange wiederholen, bis der gesamte Teig zu Plätzchen verarbeitet ist (alternativ kann der Teig auch in kleine Kugeln geformt, auf das Backpapier gesetzt und mit der Hand flach gedrückt werden).

Die Kekse ca. 15 Minuten backen.

Komplett abkühlen lassen, dann zur Verkostung reichen. Luftdicht verschlossen und kühl aufbewahren.